

Pitsch am Bach

WEINGUT / ST. JUSTINA

Südtiroler Gewürztraminer DOC 2018 Die blumige Eleganz

Anbaugebiet: An den Südwesthängen zwischen St. Justina und St. Magdalena auf mager trockenen Moränenablagerungen mit hohem Bodenskelett- sowie leichtem Lehm- und gutem Humusanteil.
Meereshöhe 400 m, Hangneigung 30 – 50 %.

Erziehungsform und Anbau: Spalier in Querterrassierung; wir praktizieren eine nachhaltige Bewirtschaftung und orientieren uns so weit als möglich an den Grundsätzen der biologischen Landwirtschaft.
Alter der Rebstöcke zwischen 11 und 20 Jahren.

Kelterung und Ausbau: Die handgelesenen Gewürztraminer Trauben werden entstielt und nach einer 24 stündigen Kaltmazeration gepresst. Der trubfreie Most vollführt eine langsame (ca. 25 Tage) und kühle (ca. 16 °C) Gärung. Auch die weiteren Veredelungsschritte erfolgen im Stahltank, wobei wir uns bewusst einfacher Kellertechniken bedienen (Belüftung, Sedimentation, Wärme- Kälteeinsatz, Filtration), um die Eigenheit der Lage und des Jahrgangs unverfälscht beizubehalten.
Abfüllung ca. 10 Monate nach der Ernte.

Wein: Sein vornehmes Strohgelb präsentiert uns einen feinsinnigen Tropfen mit Blütendüften von Rosen, Zitronen und Orangen sowie Honignuancen. Der geschmeidige Körper und die gut eingebettete Säure schenken wohlige Gaumenfreuden.

Erntemenge und analytische Eckdaten: 90 dt/ha, Restzucker 0,5 g/l, Alkohol 15,5 %Vol.; Verschluss mit Naturkork; Erzeugerabfüllung.

Speisebegleitung: Eignet sich zu Geflügel und geschmackvollen Fischspeisen wie z.B. Lachs.
Serviertemperatur 12 °C.

Allergenhinweis: enthält Sulfite.

